

見て、聞いて、食べてみよう！ 奈良の「食」

～ 第2回なら食と農（みのり）のサポートリーダー交流会～

食べる

「大和の茶がゆ」、「頭芋の雑煮」の紹介と試食

里づくりの達人 中山 容子氏

今澤 千代子氏

茶がゆは、奈良の代表的な郷土料理のひとつです。

「大和の朝は茶がゆで明ける」と言われるほど、庶民のなかに受け継がれており、親しみを込めて「おかいさん」と呼びます。また、「奈良の雑煮」は一風変わっていて雑煮の餅を砂糖きな粉をつけて、あべかわ餅のように食べるのが本筋で、今回紹介する頭芋の雑煮は、両手にあまるほどの頭芋（ヤツガシラ）が、椀に盛られます。

郷土料理の達人が、奈良のハレ（行事）とケ（日常）の食卓を紹介します。



聞く

「大和野菜」の取り組みについて

県農業水産振興課 西岡 廉純課長補佐

H17年10月にスタートした野菜の新ブランド「大和野菜」。この大和野菜を活用した野菜の振興について紹介します。



見る

野菜の食味・食感について

県農業総合センター 西本 登志総括研究員

特産品を支える研究現場から、サトイモ・ナス・カボチャを例に、品種と料理の組合せが美味しさに影響することなど、野菜の食味・食感に着目した研究を紹介します。



日時 : 12月19日(火)
12:30開場 13:00～16:00

場所 : 橿原市四条町88

農業交流館

TEL:0744-29-9849

0744-22-6201

農業総合センターと同じ場所にあります

参加費 : 500円 (郷土料理実費負担)

募集人数 : 先着順50名

(申込制... 事前に裏面の参加申込書に記入の上事務局まで申込下さい)

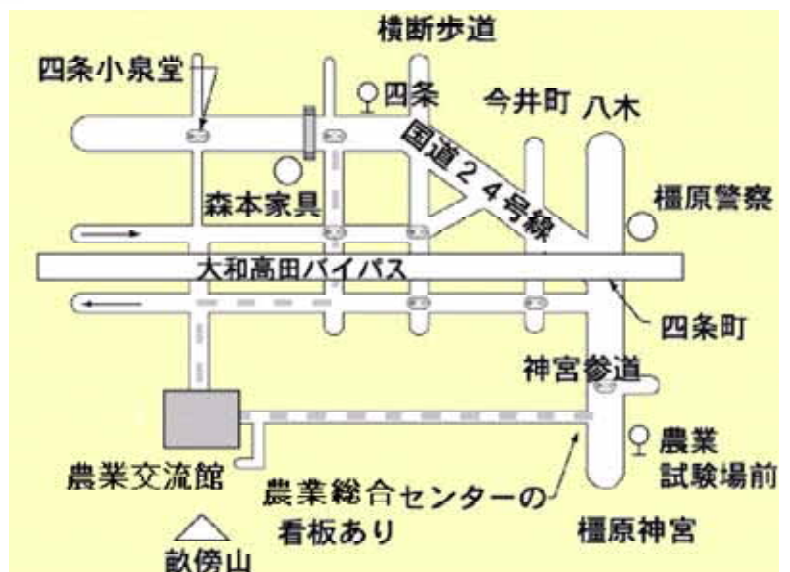
主催 : 奈良県・なら食と農(みのり)の県民会議

申込先 : なら食と農(みのり)の県民会議事務局(奈良県農政課 食・流通消費グループ)

Tel:0742-27-7401

Fax:0742-26-6265

E-mail: nousei@office.pref.nara.lg.jp



FAX送信先 0742-26-6265
奈良県農政課 食・流通消費グループ 沖(おき)あて

なら食と農(みのり)のサポートリーダー申込並びに
交流会(12月19日)参加申込書

平成 年 月 日

なら食と農(みのり)の県民会議事務局 あて

「奈良のうまいもの」づくり(奈良の新名物料理づくり)と奈良特産品・安全安心づくり(安全・安心・新鮮な県産食材づくり)を柱とした『奈良の「食」行動計画』の推進に寄与するため、なら食と農(みのり)のサポートリーダーに参加し、交流会へ出席することを申し込みます。

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| 郵便番号 | 〒 - |
| 住 所 | |
| (ふりがな) 氏 名 | () [男 ・ 女] [年 齢 歳] |
| 職 業 等 | |
| 電話番号 | |
| FAX番号 | |
| E-mail | |
| 参加動機、やってみたいことなどを以下にご記入下さい。 | |

《問い合わせ先》

〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良県農政課内
なら食と農(みのり)の県民会議事務局 担当：角山(かくやま) 沖(おき)
Tel. 0742-27-7401 Fax. 0742-26-6265